



食の宝庫「コンパス」“グルメパレット”へようこそ

| 2026年1月10日～ |

Gourmet Palette News Vol. 22

冬の北海道フェア ～十勝・道央～

※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。



LUNCH MENU

★印のお料理は2名様盛となります ※仕入状況により、一部料理内容の変更、または盛り付け等が変わる場合がございます。
お料理に含まれる特定原材料等28品目の情報は、オーダー画面よりご確認くださいませ。お客様の安全を優先して特別な
対応をお断りさせていただきますので予めご了承ください。また、他メニューと同一の厨房で調理するため、調理過程にお
いてアレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

冬の北海道フェア シェフのお勧めメニュー



2 厚真ファーム
米愛豚(まいらぶた)の
クルト焼き



4 ハスカップと
マスカルポーネと
生ハムのアンサンブル



20 なまら十勝野
長芋とジャンボマッシュの
星屑昆布を使った
ブルギニョンバター焼き ★



24 北海道コーンと
蟹のパエリア ★



22 旭川上田畜産
手仕込みジンギスカン ★

アペタイザー Appetizer

フレッシュな素材を活かした
シェフ自慢の冷製料理が勢ぞろい。



buffet boardにて
をご用意しております。
サラダバー
お好みのドレッシングを
お選びください

- フレンチ
- 和風
- コーン
- おすすめ



7 札幌名物ラーメンサラダ
コンパス特製ゴマだれ



9 なまら十勝野
長芋のタラモサラダ



10 モッツアレラチーズの
カプレーゼ
コンパススタイル



11 砂肝のコンフィと
キノコマリネ



12 サクラマスの炙り
春菊のビュレと共に



13 蟹とコーンのブランマンジェ

チーズ&コンディメント Cheese & Condiment

バラエティー豊かな厳選チーズ。
食べくらべもお楽しみの一つ。



15 カマンベール&オリーブ



17 ブルーチーズ&
リンゴとナッツ

ホテル特製カレー Original Curry

横浜ベイシェラトンで世代を超えて
愛され続ける絶品カレー。



18 札幌名物スープカレー
牛バラ肉を使ったコンパススタイル



19 変わらぬ美味しさ
横浜ベイシェラトンホテル
野菜カレー

温製料理 Hot Menu

素材の持ち味を大切に、
一つひとつ丁寧に作り上げた逸品。
温かいうちにお召し上がりください。



コンパスシグネチャーメニューの
ローストビーフ
北海道産山わさび入りソースなど
北海道産山わさび入りソース
マスタードグレイビーソース
おろしぼん酢 ワサビ
ライブキッチンよりご提供します。



23 中札内
田舎どりコンフィ



21 ジンギスカン
ザンギ



25 北海道産鱈とあさりの
白ワイン蒸し
柚子風味ブルブランソース



26 氷室熟成
“あつまいも”の
ジャガバター
塩辛添え

パスタ&ピザ Pasta & Pizza

スパゲティはお好みのソースと合わせて
お届けいたします。

スパゲティ

※麺は、約40gです



28 サーモンの
クリームスパゲッティ



27 北海道産モッツアレラチーズと
甘海老のアメリケーヌピザ



29 牡蠣とベーコンの
和風スパゲッティ



30 大沼牛入り
こだわりボロネーゼ

麺類 Noodle

お口直しや締めの一杯にいかがでしょうか。



31 札幌名物
濃厚味噌ラーメン



32 えびそば



33 むかわ町中澤農園
だるま芋の
とうろそば (冷)



34 日高昆布出し
きつねうどん (温)

中国料理 Chinese

「彩龍」焼物師直伝のチャーシューなど
本場の味をご堪能いただけます。



35 北海道
豚肉の粗挽き焼売



36 コリコリ食感
クラゲの
中華風和え物



37 柔らか蒸し鶏
三升漬けと
ザーサイソース (温)



38 自家製チャーシュー



39 牛すね肉の冷菜



40 北海道
コーン
しゅうまい

スープ Soup

和・洋・中より定番人気のスープを
ご用意いたします。



41 トウモロコシの
ポタージュ



42 花咲蟹の味噌汁



勝手井

Bowl

お好みのオリジナル海鮮丼をお楽しみいただけます。

※画像は盛り付け例です

buffetボードにてご用意しております。



- ・まぐろ漬け
- ・まぐろたたき
- ・ぶり
- ・サーモン
- ・えびアボカド
- ・カズノコ
- ・めかぶ
- ・本日のおすすめ



札幌名物シメパフェ

Parfait

食後のデザートにオススメ。自分だけのシメパフェ。

※画像は盛り付け例です

buffetボードにてご用意しております。



- ・焼きたてワッフル
ライブキッチンよりご提供
- ・ブラウニー
- ・白樺チョコ
- ・チュロス（プレーン&イチゴ）
- ・ホイップクリーム
- ・イチゴ
- ・バナナ&マンゴー
- ・ラズベリー&ブルーベリー
- ・ピスタチオソース
- ・チョコ&キャラメルソース
- ・チョコスプレー

天ぷら

Tempura

天ぷらに最適な食材を厳選。アツアツの揚げたてをお召し上がりいただけます。

ライブキッチンよりご提供します。

※海老と同じ油で調理しています。



北海道産
モッツアレラチーズ



鱈のすり身とコーンの天ぷら
（コーンボール）



むかわ町中澤農園
だるま芋



えび



本日のお野菜

ご飯 & パン

Rice & Bread

お好みのお料理と合わせてお召し上がりください。

buffetボードにてご用意しております。



52 北海道産鮭と
魚介のコトリヤード
味噌風味の焼きリゾット添え



53 帯広豚丼



ホテルベーカリーで
焼き上げたパン各種



北海道産米
“ななつぼし”

和食

Japanese

箸休めに、そしてお酒のつまみとしてもお楽しみいただける小鉢を揃えました。



54 北海道名物
いかめし



57 ガリっといももち
海苔バター醤油



56 なまら十勝野
ゆり根入り
茶わん蒸し



58 自家製
胡瓜の浅漬け
もろ味噌添え



61 カスベと
足寄ラワンぶきの
煮付け

60 自家製
大根の千枚漬け



アイスクリーム & シャーベット

Ice cream & Sherbet

フルーツのシャーベットは食後にサッパリと。パフェのトッピングとして組み合わせるのもオススメ！

buffetボードにてご用意しております。



- 北海道 アイスクリーム各種
- ・横浜小野ファームのジェラード各種
- ・タカナシ乳業 アイスクリーム各種

フルーツ各種

Fruits

フレッシュフルーツのジューシーな果肉でリフレッシュ。

※入荷状況により変更する場合がございます

buffetボードにてご用意しております。

- ・パイナップル
- ・ライチ
- ・グレープフルーツ
- ・キウイ
- ・オレンジ



